



Ikan kerapu utuh beku— Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	3
2 Acuan normatif	3
3 Istilah dan definisi	3
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	4
5 Penanganan dan pengolahan	4
6 Teknik sanitasi dan higiene	4
7 Syarat mutu dan keamanan pangan	4
8 Pengambilan contoh.....	4
9 Cara uji	5
10 Syarat pengemasan.....	5
11 Syarat penandaan	5
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik Ikan kerapu utuh beku	6
Bibliografi	8
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	4
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik Ikan kerapu utuh beku.....	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kerapu utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Ikan kerapu utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, pengambilan contoh, cara uji, syarat pengemasan serta syarat penandaan untuk ikan kerapu utuh beku.

Standar ini berlaku untuk Ikan kerapu utuh beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-7262.2-2006, *Ikan kerapu utuh beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7262.3-2006, *Ikan kerapu utuh beku –Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan kerapu utuh beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kerapu utuh yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, pencucian, sortasi, penyiangan atau tanpa penyiangan, sortasi ukuran, penimbangan, penyusunan dalam pan, pembekuan, pengelasan (*glazing*) dan pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku Ikan kerapu utuh beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7262.2-2006, *Ikan kerapu utuh beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan kakap utuh beku serta sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan Ikan kerapu utuh beku yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 01-7262.3-2006, *Ikan kerapu utuh beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan kerapu utuh beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimum 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (kanagawa positif*)	koloni/g APM/g per 25 g per 25 g per 25 g	Maksimum $5,0 \times 10^5$ Maksimum <3,6 Negatif Negatif negatif
c Cemarkan kimia *): - Merkuri (Hg) - Timah hitam (Pb) - Kadmium (Cd)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimum 0,5 Maksimum 0,2 Maksimum 0,05
d Fisika: - Suhu pusat	°C	Maksimum -18
CATATAN*) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Organoleptik/ sensori sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- Coliform dan Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- Angka Lempeng Total (ALT)* sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.
- Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

9.3 Kimia

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- Timah hitam sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-7262.3-2006, *Ikan kerapu utuh beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk Ikan kerapu utuh beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- jenis produk;
- berat bersih produk;
- nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- tanggal, bulan dan tahun produksi;
- tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian organoleptik Ikan kerapu utuh beku

Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik Ikan kerapu utuh beku

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
I Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
- Rata bening, seluruh permukaan dilapisi es cukup tebal.	9					
- Rata bening, lapisan es cukup tebal, ada bagian yang mulai terbuka.	8					
- Rata bening, lapisan es agak tipis, ada bagian yg terbuka 10%-20%.	7					
- Rata bening, lapisan es agak tipis, ada bagian yg terbuka 30%-40 %.	6					
- Tidak rata, lapisan es tipis, ada bagian yg terbuka 50%-60 %.	5					
- Tidak rata, lapisan es agak tipis, ada bagian yg terbuka 70%-80%.	3					
- Tidak terdapat lapisan es dipermukaan.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
- Tidak ada pengeringan pada permukaan	9					
- Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%	8					
- Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%	7					
- Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%	6					
- Banyak bagian produk yg tampak kering 60%-70%	5					
- Banyak bagian produk yg tampak kering 80%-90%	3					
- Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
- Belum mengalami diskolorasi pada permukaan produk	9					
- Sudah mulai terlihat sedikit perubahan warna (diskolorasi)	8					
- Sedikit mengalami diskolorasi pada bagian permukaan produk 10%-20%	7					
- Mulai banyak mengalami diskolorasi pada permukaan produk 30%-40%	6					
- Banyak mengalami diskolorasi pada permukaan produk 50%-60%	5					
- Diskolorasi hampir menyeluruh pada permukaan produk 70%-80%	3					
- Diskolorasi terjadi pada semua permukaan produk.	1					
II Sesudah dithawing						
1 Kenampakan						
- Bersih, utuh, sayatan daging putih susu cemerlang, linealiteralis berwarna cerah	9					
- Bersih, utuh, sayatan daging putih susu kurang cemerlang, linealiteralis berwarna kurang cerah.	8					
- Bersih, utuh, sayatan daging agak krem kurang cemerlang, linealiteralis berwarna agak kecoklatan kurang cerah.	7					
- Bersih, utuh, sayatan daging krem pucat kurang cemerlang, linealiteralis berwarna kecoklatan kurang cerah.	6					
- Bersih, sedikit luka fisik, sayatan daging krem kecoklatan, kurang cemerlang, linealiteralis berwarna coklat kusam	5					
- Bersih, banyak luka fisik, sayatan daging krem keabuan kusam, linealiteralis berwarna coklat kusam	3					
- Kotor, tidak utuh, sayatan daging coklat, kusam	1					
2 Bau						
- Sangat segar, spesifik jenis	9					
- Bau segar, spesifik jenis	8					
- Bau kurang segar spesifik jenis berkurang	7					
- Bau netral.	6					
- Bau tidak segar, mulai ada bau tambahan	5					
- Bau amoniak mulai tercium	3					
- Bau busuk, amoniak dan bau asam jelas sekali	1					
3 Tekstur						
- Sangat Padat, sangat kompak, dan sangat elastis	9					
- Padat, kompak, dan sangat elastis	8					
- Padat, kompak, dan agak elastis	7					
- Kurang padat, kurang kompak, kurang elastis.	6					
- Kurang padat, kurang kompak, sangat kurang elastis	5					
- Agak lembek, tidak elastis	3					
- Sangat lembek,	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Progame Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id